

Capítulo

2 Administración y personal

Partes

- 2-1 SUPERVISIÓN
- 2-2 SALUD DEL EMPLEADO
- 2-3 HIGIENE PERSONAL
- 2-4 PRÁCTICAS DE HIGIENE

2-1 SUPERVISIÓN

Subpartes

- 2-101 Responsabilidad
- 2-102 Conocimiento
- 2-103 Tareas

Responsabilidad

2-101.11 Asignación.

- (A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, el TITULAR DEL PERMISO debe ser la PERSONA A CARGO o debe designar a una PERSONA A CARGO y debe asegurarse de que una PERSONA A CARGO esté presente en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS durante todo el tiempo de funcionamiento.^{Pf}
- (B) En un *ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS* que tenga dos o más departamentos *AUTORIZADOS* que sean responsabilidad legal del mismo *TITULAR DEL PERMISO* y que estén ubicados en los mismos *LOCALES*, el *TITULAR DEL PERMISO* puede, durante períodos específicos en los que no se preparen, envasen ni sirvan alimentos, designar a una sola *PERSONA A CARGO* que esté presente en los *LOCALES* durante todo el tiempo de funcionamiento y que sea responsable de cada *ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS AUTORIZADO* por separado que se encuentre en los *LOCALES*.^{Pf}

Sobre la base de los RIESGOS inherentes a la empresa de ALIMENTOS, durante las inspecciones y, si así se solicita, la PERSONA A CARGO debe demostrarle a la AUTORIDAD REGULADORA que posee conocimiento sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, la aplicación de los principios de Análisis de PELIGROS y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL y sobre los requisitos de este Código. La PERSONA A CARGO debe acreditar dicho conocimiento por medio de lo siguiente:

(A) El cumplimiento de este Código, lo que significa no presentar violaciones a los ARTÍCULOS PRIORITARIOS durante la inspección en curso. ^{Pf}

(B) La acreditación como jefe de seguridad de los ALIMENTOS que ha demostrado tener competencia en la información requerida, a través de la aprobación de una prueba que es parte de un PROGRAMA ACREDITADO. ^{Pf}

(C) La correcta respuesta a las preguntas del inspector, ya que se relacionan con la empresa de ALIMENTOS específica. La PERSONA A CARGO debe ser capaz de:

(1) describir la relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y la higiene personal de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS; ^{Pf}

(2) explicar la responsabilidad de la PERSONA A CARGO con respecto a la prevención de la propagación de una enfermedad transmitida por los alimentos de parte de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que tiene una enfermedad o afección que puede causar ese tipo de enfermedades; ^{Pf}

(3) describir los síntomas asociados a las enfermedades que se pueden transmitir por los ALIMENTOS; ^{Pf}

(4) explicar la importancia de la relación entre el mantenimiento del tiempo y temperatura de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos; ^{Pf}

(5) explicar los PELIGROS que implica el consumo de CARNE, AVES, HUEVOS y PESCADO crudos o poco cocidos; ^{Pf}

(6) nombrar las temperaturas y tiempos de los ALIMENTOS que se requieren para una cocción segura de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), como la CARNE, AVE, HUEVOS y PESCADO. ^{Pf}

(7) nombrar las temperaturas y tiempos que se requieren para que los procesos de almacenamiento refrigerado, mantenimiento en caliente, enfriamiento y recalentamiento de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) sean seguros; ^{Pf}

(8) describir la relación entre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, y el manejo y control de lo siguiente:

(a) contaminación cruzada; ^{Pf}

(b) contacto de las manos con ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO; ^{Pf}

(c) lavado de manos; ^{Pf} y

(d) mantenimiento del establecimiento de alimentos limpio y en buenas condiciones. ^{Pf}

(9) describir los ALIMENTOS identificados como ALÉRGENOS ALIMENTARIOS PRINCIPALES y los síntomas que ese tipo de alérgenos puede causar en una persona sensible que tiene una reacción alérgica; ^{Pf}

(10) explicar la relación entre la seguridad de los ALIMENTOS y el suministro de EQUIPOS que:

(a) son suficientes en número y capacidad; ^{Pf} y

(b) están diseñados, contruidos, ubicados, instalados, operados, mantenidos y limpiados adecuadamente.

(11) explicar los procedimientos correctos para limpiar y DESINFECTAR LOS UTENSILIOS y las SUPERFICIES de los EQUIPOS QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS; ^{Pf}

(12) identificar la fuente de agua usada y tomar medidas para asegurar que permanezca protegida de la contaminación, por ejemplo, mediante la entrega de protección contra el reflujo y al impedir la creación de conexiones cruzadas; ^{Pf}

(13) identificar MATERIALES VENENOSOS O TÓXICOS en el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS y los procedimientos necesarios para asegurar que se almacenen, despachen, usen y eliminen de acuerdo con la LEY; ^{Pf}

(14) identificar los PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL en el proceso desde la compra hasta la venta o el servicio que, de no ser controlados, pueden contribuir a la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. La PERSONA A CARGO también debe explicar los pasos que se deben seguir para asegurar que se controlen los puntos de conformidad con los requisitos de este Código; ^{Pf}

(15) explicar los detalles de la manera en que la PERSONA A CARGO y los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS cumplen con el plan de HACCP si la LEY, este Código o un acuerdo entre la AUTORIDAD REGULADORA y el ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS exigen un plan; ^{Pf}

(16) explicar las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas por este Código a:

(a) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS; ^{Pf}

(b) el EMPLEADO CONDICIONAL; ^{Pf}

(c) la PERSONA A CARGO; ^{Pf}

(d) la AUTORIDAD REGULADORA. ^{Pf}

(17) explicar cómo la PERSONA A CARGO, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES cumplen con las responsabilidades de informar y con la EXCLUSIÓN o RESTRICCIÓN de EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS. ^{Pf}

2-102.20 Certificación de jefe de seguridad de los alimentos.

Una PERSONA A CARGO que demuestra tener conocimientos al ser el jefe de seguridad de los ALIMENTOS que se encuentra legitimado por un programa de certificación de jefe de seguridad de los alimentos, que es evaluado y dictado por un organismo de acreditación reconocido por una Conferencia para la Protección de Alimentos de acuerdo con la Conferencia sobre Estándares de Protección de Alimentos para la Acreditación de los Programas de Certificación de Jefes de Seguridad de los Alimentos (Conference for Food Protection Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Programs), debe cumplir con ¶ 2-102.11(B).

Tareas

2-103.11 Persona a cargo

La PERSONA A CARGO debe garantizar lo siguiente:

(A) La no realización de las operaciones de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS en una casa particular ni en una habitación que se use como salón ni para dormir, como se especifica según § 6-202.111. ^{Pf}

(B) La prohibición de ingreso a PERSONAS ajenas al funcionamiento del ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS a las áreas de preparación de ALIMENTOS, almacenamiento de ALIMENTOS o lavado de UTENSILIOS, salvo visitas breves y recorridos guiados que pueden ser autorizados por la PERSONA A CARGO, siempre que se tomen medidas para asegurar que los ALIMENTOS expuestos; los EQUIPOS, MANTELERÍA y UTENSILIOS limpios; y los ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES sin envoltura se protejan de la contaminación. ^{Pf}

(C) El cumplimiento de este Código por parte de los EMPLEADOS y otras PERSONAS tales como los encargados del reparto y del mantenimiento, y los aplicadores de pesticida que ingresen a las áreas de preparación de ALIMENTOS, almacenamiento de ALIMENTOS y LAVADO DE UTENSILIOS. ^{Pf}

(D) La limpieza efectiva de las manos por parte de los EMPLEADOS, mediante un monitoreo de rutina del lavado de manos de los EMPLEADOS. ^{Pf}

(E) La observación patente de los ALIMENTOS por parte de los EMPLEADOS al momento de recibirlos para determinar si provienen de fuentes APROBADAS, si se repartieron a las temperaturas requeridas, si se protegieron de la contaminación, si están ADULTERADOS y si tienen una presentación apropiada. Esto se controla mediante el monitoreo de rutina de las observaciones de los EMPLEADOS y la evaluación periódica de los ALIMENTOS al momento de su llegada. ^{Pf}

(F) La cocción apropiada por parte de los empleados de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS), y que sean particularmente cuidadosos al preparar aquellos ALIMENTOS que son causantes conocidos de enfermedades graves transmitidas por los alimentos y de la muerte, tales como HUEVOS y CARNES TRITURADAS. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS de las temperaturas de cocción con el uso de dispositivos de medición de la temperatura apropiados que se encuentran graduados y calibrados, como se especifica según § 4-203.11 y ¶ 4-502.11 (B). ^{Pf}

(G) El uso de métodos apropiados por parte de los empleados para enfriar rápidamente los ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA POR LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS) que no se mantienen calientes y que no se consumirán dentro de las próximas 4 horas. Esto se controla a través de la supervisión diaria del monitoreo de rutina que hacen los EMPLEADOS con respecto a las temperaturas de los ALIMENTOS durante el proceso de enfriamiento. ^{Pf}

(H) La entrega de información, como se especifica según § 3-603.11, a los CONSUMIDORES que ordenen alimentos de origen animal LISTOS PARA SU CONSUMO crudos o parcialmente cocidos, de que los ALIMENTOS no están lo suficientemente cocidos como para garantizar su seguridad. ^{Pf}

(I) La DESINFECCIÓN adecuada, por parte de los EMPLEADOS, de los EQUIPOS y UTENSILIOS multiuso limpios antes de reutilizarlos. Esto se controla mediante el monitoreo de rutina de la temperatura de la solución y el tiempo de exposición de la DESINFECCIÓN con agua caliente, la concentración química, el pH, la temperatura y el tiempo de exposición de la DESINFECCIÓN química. ^{Pf}

(J) La notificación a los CONSUMIDORES de que se usará VAJILLA limpia cuando ellos vuelven a las áreas de autoservicio, como las barras de ensaladas y bufetes, como se especifica según § 3-304.16.^{Pf}

(K) El impedimento, por parte de los EMPLEADOS, de la contaminación cruzada que se puede producir al trabajar con mano descubierta en ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO mediante el uso correcto de los UTENSILIOS apropiados, tales como servilletas de papel, espátulas, tenazas, guantes desechables o equipos dispensadores, a menos que se obtenga APROBACIÓN por parte de la AUTORIDAD REGULADORA como se especifica en ¶ 3-301.11(D).^{Pf}

(L) La capacitación apropiada de los EMPLEADOS sobre la seguridad de los alimentos, lo que incluye saber sobre las alergias a los ALIMENTOS, ya que esto se relaciona con las tareas que se les asignan.^{Pf}

(M) La entrega de información a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y los EMPLEADOS CONDICIONALES sobre su responsabilidad de entregar a la PERSONA A CARGO, de conformidad con la ley, información sobre su salud y actividades que se relacionen con enfermedades que son transmisibles a través de los ALIMENTOS, como se especifica según ¶ 2-201.11(A).^{Pf}

2-2 SALUD DEL EMPLEADO

Subparte

2-201 Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales

Responsabilidades e informe de síntomas y diagnóstico

2-201.11 Responsabilidades del titular del permiso, la persona a cargo, empleados que manipulan alimentos y empleados condicionales

(A) El TITULAR DEL PERMISO debe exigir a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y a los empleados condicionales que informen a la PERSONA A CARGO sobre su salud y actividades que se relacionen con enfermedades que son transmisibles a través de los ALIMENTOS. Un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o un EMPLEADO CONDICIONAL deben entregar la información de tal manera que permita a la PERSONA A CARGO reducir el RIESGO de propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos, esto incluye la entrega de información adicional necesaria, como la fecha de comienzo de los síntomas y una enfermedad o un diagnóstico sin síntomas. Si el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL:

Síntomas que se deben informar

(1) tiene algún síntoma como:

(a) vómito; ^P

(b) diarrea; ^P

(c) ictericia; ^P

(d) dolor de garganta con fiebre. ^P

(e) una lesión cutánea infectada con pus, como un divieso o una herida infectada abierta o con secreción y está ubicada en:

(i) las manos o muñecas, *a menos que una cubierta impermeable como un dedil proteja la lesión y se use un guante DESECHABLE sobre la cubierta impermeable;*

(ii) zonas expuestas de los brazos, *a menos que se proteja la lesión con una cubierta impermeable;*^P o

(iii) otras zonas del cuerpo, *a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, durable y apretado.*^P

Diagnósticos que se deben informar

(2) tiene una enfermedad diagnosticada por un PROFESIONAL DE LA SALUD que se debe a:

(a) norovirus;^P

(b) virus de la hepatitis A;^P

(c) *Shigella* spp.;^P

(d) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE TOXINAS SHIGA;^P o

(e) *Salmonella* Typhi.^P

Enfermedades anteriores que se deben informar

(3) tuvo una enfermedad previa en los últimos 3 meses, diagnosticada por un PROFESIONAL DE LA SALUD, que se debió a *Salmonella* Typhi y no recibió una terapia con antibióticos, como lo determinó un PROFESIONAL DE LA SALUD;^P

Antecedentes de exposición que se deben informar

(4) ha estado expuesto a, o es la fuente sospechosa de un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADA, debido a que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o el EMPLEADO CONDICIONAL consumió o preparó el ALIMENTO implicado en el brote, o consumió en algún momento ALIMENTOS preparados por una persona que está infectada con o enferma de:

(a) norovirus dentro de las 48 horas siguientes a la última exposición;^P

(b) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o que produce la toxina SHIGA, o *Shigella* spp. dentro de los 3 días siguientes a la última exposición;^P

(c) *Salmonella* Typhi dentro de los 14 días siguientes a la última exposición;^P

(d) virus de la hepatitis A dentro de los 30 días siguientes a la última exposición.^P

Antecedentes de exposición que se deben informar

(5) ha estado expuesto debido a que asiste o trabaja en un entorno donde hay un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADO, o vive en la misma vivienda que, y está en conocimiento de ello, una persona que trabaja o asiste a un entorno en el que hay un BROTE DE ENFERMEDAD CONFIRMADO, o vive en la misma vivienda que, y está en conocimiento de ello, una persona a la que se le diagnosticó una enfermedad causada por:

(a) norovirus dentro de las 48 horas siguientes a la última exposición; ^P

(b) *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o que produce la toxina SHIGA, o *Shigella* spp. dentro de los 3 días siguientes a la última exposición; ^P

(c) *Salmonella* Typhi dentro de los 14 días siguientes a la última exposición; ^P

(d) virus de la hepatitis A dentro de los 30 días siguientes a la última exposición. ^P

Responsabilidad de la persona a cargo de notificar a la autoridad reguladora

(B) La PERSONA A CARGO debe notificar a la AUTORIDAD REGULADORA cuando un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS:

(1) sufre de ictericia; ^{Pf} o

(2) tiene como diagnóstico una enfermedad causada por un agente patógeno, como se especifica según los subpárrafos (A)(2)(a) - (e) de esta sección. ^{Pf}

Responsabilidad de la persona a cargo de prohibir que un empleado condicional se convierta en un empleado que manipula alimentos

(C) La PERSONA A CARGO debe asegurarse de que:

(1) a un EMPLEADO CONDICIONAL que muestre o informe de un síntoma, o que informe de una enfermedad diagnosticada como se especifica según los subpárrafos (A)(1) - (3) de esta sección, se le prohíba convertirse en un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS hasta que cumpla con los criterios para sus síntomas específicos o su enfermedad diagnosticada, como se especifica según § 2-201.13. ^P

(2) a un EMPLEADO CONDICIONAL que trabajará como EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que atienda a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, e informe de antecedentes de exposición como se especifica según los subpárrafos (A)(4) – (5), se le prohíba convertirse en un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS hasta que cumpla con los criterios, como se especifica según ¶ 2-201.13(I).^P

Responsabilidad de la persona a cargo de excluir o restringir

(D) La PERSONA A CARGO debe asegurarse de que un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que muestre o informe de un síntoma, o que informe de una enfermedad diagnosticada o antecedentes de exposición, como se especifica según los subpárrafos (A)(1) - (5) de esta sección, sea:

(1) EXCLUIDO como se especifica según ¶¶ 2-201.12 (A) - (C), y en los subpárrafos (D)(1), (E)(1), (F)(1) o (G)(1) y de acuerdo con las disposiciones especificadas según ¶¶ 2-201.13(A) - (G);^P o

(2) RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (G)(2), o ¶¶ 2-201.12(H) o (I) y de acuerdo con las disposiciones especificadas según ¶¶ 2-201.13(D) - (I).^P

Informar es responsabilidad de los empleados que manipulan alimentos y los empleados condicionales

(E) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS o EL EMPLEADO CONDICIONAL debe informar a la persona a cargo, como se especifica según ¶ (A) de esta sección.^{Pf}

Cumplir es responsabilidad de los empleados que manipulan alimentos

(F) El EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS debe:

(1) cumplir una EXCLUSIÓN como se especifica según ¶¶ 2-201.12(A) - (C) y en los subpárrafos 2-201.12(D)(1), (E)(1), (F)(1), o (G)(1) y cumplir las disposiciones que se especifican según ¶¶ 2-201.13(A) - (G);^P o

(2) cumplir una RESTRICCIÓN como se especifica según los subpárrafos 2-201.12 (D)(2), (E)(2), (F)(2), (G)(2), o ¶¶ 2-201.12 (H) o (I) y cumplir las disposiciones especificadas en ¶¶ 2-201.13(D) - (I).^P

**Condiciones de
exclusión y
restricción**

2-201.12 Exclusiones y restricciones.

La PERSONA A CARGO debe EXCLUIR o RESTRINGIR a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS de un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS de acuerdo con lo siguiente:

*Presenta síntomas de
vómitos o diarrea*

(A) *Salvo cuando el síntoma se origina por una enfermedad no infecciosa, EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si:*

(1) *presenta vómitos o diarrea;*^P o

(2) *presenta vómitos o diarrea y se le diagnosticó una infección provocada por Norovirus, Shigella spp., o E. COLI ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA.*^P

*Con ictericia o
diagnóstico de
infección por
hepatitis A*

(B) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si:

(1) *tiene ictericia y el comienzo de ella se produjo dentro de los últimos 7 días calendario, salvo que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS le entregue a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD en que se especifique que la ictericia no se produjo por el virus de la hepatitis A u otra infección transmitida por vía fecal-oral;*^P

(2) *se le diagnosticó una infección provocada por el virus de la hepatitis A en un plazo de 14 días calendario a partir de la aparición de cualquier síntoma, o en un plazo de 7 días calendario desde el comienzo de la ictericia;*^P o

(3) *se le diagnosticó una infección provocada por el virus de la hepatitis A sin desarrollar síntomas.*^P

*Se diagnostica o
refiere infecciones
previas debido a S.
Typhi*

(C) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si se le diagnosticó una infección provocada por *Salmonella Typhi* o si refiere una infección previa por *Salmonella Typhi* dentro de los últimos 3 meses, como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(3).^P

*Se diagnostica una infección asintomática provocada por el **Norovirus***

(D) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por el Norovirus y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^P o

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

*Se diagnostica la infección **Shigella spp.** y es asintomática*

(E) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *Shigella spp.* y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^P o

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

*Se diagnostica **EHEC o STEC** y es asintomática.*

(F) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *E. COLI ENTEROHEMORRÁGICA* o QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA y es ASINTOMÁTICA:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^P o

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

*Síntomas de **dolor de garganta con fiebre***

(G) Si un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se encuentra enfermo y presenta síntomas de aparición aguda de dolor de garganta con fiebre:

(1) EXCLUYA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE;^P o

(2) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Síntomas de herida infectada o divieso pustular no cubierto

(H) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS si tiene una lesión cutánea infectada con pus, como un divieso o una herida infectada que está abierta o sigue drenando y no está cubierta apropiadamente como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(1)(e).^P

Exposición a agentes patógenos que se transmiten por los alimentos y trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

(I) Si un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS está expuesto a agentes patógenos alimentarios como se especifica según los subpárrafos 2-201.11(A)(4) o (5), RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE.^P

Manejo de exclusiones y restricciones

2-201.13 **Retiro, ajuste o retención de exclusiones y restricciones.**

La PERSONA A CARGO debe cumplir las siguientes condiciones al eliminar, ajustar o retener la EXCLUSIÓN o RESTRICCIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS:

(A) *Salvo cuando un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnostica una infección provocada por el virus de la hepatitis A o Salmonella Typhi:*

Retiro de la exclusión de un empleado que manipula alimentos y que presentó síntomas y no se le diagnosticaron

(1) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(1) si él:

(a) no presenta síntomas durante al menos 24 horas;^P o

(b) entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD en que se señale que los síntomas se deben a una afección no infecciosa.^P

Diagnóstico de norovirus

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no presenta

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos, que no presentó ni presenta síntomas y que trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

Diagnóstico de Shigella spp

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no los presenta

(2) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por el Norovirus y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (D)(1) o (2) de esta sección;^P o

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (D)(1) o (2) de esta sección.^P

(3) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *Shigella* spp y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (E)(1) o (2) de esta sección;^P o

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que no presentó síntomas y actualmente sí presenta.

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (E)(1) o (2) , o (E)(1) y (3)(a) de esta sección.^P

Diagnóstico de EHEC o STEC

(4) Si a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS se le diagnosticó una infección provocada por *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA o *QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA* y fue EXCLUIDO como se especifica según el subpárrafo 2-201.12(A)(2):

Ajuste de la exclusión de un empleado que manipula alimentos que presentó síntomas y que actualmente no presenta

(a) RESTRINJA al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que no sirve a una POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (F)(1) o (2) de esta sección;^P o

Retención de la exclusión de un empleado que manipula alimentos, que presentó síntomas y actualmente no los presenta y que trabaja en un establecimiento de alimentos que sirve a una población altamente vulnerable

(b) retenga la EXCLUSIÓN de un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS, que no presenta síntomas durante al menos 24 horas y que trabaja en un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS que sirve a POBLACIÓN ALTAMENTE VULNERABLE, hasta que se cumplan las condiciones de reincorporación como se especifica según los subpárrafos (F)(1) o (2) de esta sección.^P

Retiro de exclusiones si se diagnostica el virus de la hepatitis A o ictericia

(B) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según ¶ 2-201.12(B) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS ha tenido ictericia por más de 7 días calendario;^P

(2) el EMPLEADO anictérico QUE MANIPULA ALIMENTOS ha presentado síntomas diferentes a la ictericia por más de 14 días calendario;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD que señala que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por el virus de la hepatitis A.^P

Retiro de las exclusiones si se diagnostica S. Typhi

(C) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO como se especifica según ¶ 2-201.12(C) si:

(1) la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA;^P y

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por la S. Typhi .^P

Retiro de la exclusión o restricción si se diagnostica Norovirus

(D) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (D)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(D)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que la persona en cuestión no tiene una infección provocada por el Norovirus;^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 48 horas desde que el empleado en cuestión no presenta síntomas;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas y han transcurrido más de 48 horas desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se diagnosticó *Shigella* spp.

(E) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS y que fue EXCLUIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (E)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(E)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión no tiene la infección por *Shigella* spp según los resultados de exámenes que revelan 2 muestras consecutivas de coprocultivos negativos realizados:

(a) no antes de 48 horas tras la discontinuación de antibióticos;^P y

(b) por lo menos 24 horas después.^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 7 días calendario desde que el empleado en cuestión no presenta síntomas;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas y han transcurrido más de 7 días calendario desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se diagnosticó EHEC o STEC

(F) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(A)(2) o (F)(1) o si fue RESTRINGIDO según los subpárrafos 2-201.12(F)(2) si la PERSONA A CARGO obtiene una APROBACIÓN de la AUTORIDAD REGULADORA y se cumple una de las siguientes condiciones:

(1) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS EXCLUIDO O RESTRINGIDO entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión no tiene una infección provocada por *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA, según los resultados de exámenes que revelan 2 muestras consecutivas de coprocultivos negativos realizados:

(a) no antes de 48 horas tras la discontinuación de antibióticos;^P y

(b) por lo menos 24 horas después.^P

(2) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO después de aliviarse de los síntomas de vómitos o diarrea, y han transcurrido más de 7 días calendario desde que el empleado en cuestión no presenta síntomas;^P o

(3) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO y no desarrolló síntomas, y han transcurrido más de 7 días desde que se diagnosticó al empleado en cuestión.^P

Retiro de la exclusión o restricción si se presenta dolor de garganta con fiebre

(G) Reincorpore al EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue EXCLUIDO O RESTRINGIDO como se especifica según los subpárrafos 2-201.12(G)(1) o (2) si el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS le entrega a la PERSONA A CARGO un documento médico por escrito de un PROFESIONAL DE LA SALUD señalando que el empleado en cuestión cumple una de las siguientes condiciones:

(1) ha recibido una tratamiento antibiótico para la infección *Streptococcus pyogenes* por más de 24 horas;^P

(2) tiene al menos una muestra negativa de cultivo de exudado faríngeo de la infección *Streptococcus pyogenes*;^P
o

(3) un PROFESIONAL DE LA SALUD determina que no tiene una infección por *Streptococcus pyogenes*.^P

Levantamiento de la restricción por una herida infectada o divieso pustular no cubierto

(H) Reincorpore a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que FUE PUESTO BAJO RESTRICCIÓN como se especifica según ¶ 2-201.12(H) si la piel, la herida infectada, el corte o el divieso pustular está debidamente cubierto con alguno de los siguientes:

- (1) una cubierta impermeable como un dedil y un guante desechable sobre la cubierta impermeable si la herida infectada o divieso pustular se encuentra en la mano, el dedo o la muñeca;^P
- (2) una cubierta impermeable sobre el brazo si la herida infectada o el divieso pustular se encuentra en el brazo;^P o
- (3) un vendaje seco, durable y ceñido si la herida infectada o divieso pustular se encuentra en otra parte del cuerpo.^P

Levantamiento de la restricción por la exposición a patógenos alimentarios de un empleado que trabaja en un establecimiento de alimentos y sirve a una población altamente vulnerable

(I) Reincorpore a un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS que fue PUESTO BAJO RESTRICCIÓN como se especifica según ¶ 2-201.12(I) y que estuvo expuesto a uno de los siguientes patógenos, como se especifica según el subpárrafo 2-201.11(A)(4) o (5):

Norovirus

(1) Norovirus y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

- (a) pasaron más de 48 horas desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P
- (b) pasaron más de 48 horas desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

Shigella spp., EHEC, o STEC

(2) Exposición a *Shigella* spp., *ESCHERICHIA COLI* ENTEROHEMORRÁGICA O QUE PRODUCE LA TOXINA SHIGA y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) pasaron más de 3 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(b) pasaron más de 3 días calendario desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

S. Typhi

(3) Exposición a S. Typhi y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) pasaron más de 14 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(b) pasaron más de 14 días calendario desde que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS NO PRESENTA SÍNTOMAS.^P

Hepatitis A

(4) Exposición a hepatitis A y se cumple alguna de las siguientes condiciones:

(a) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a que presentó anteriormente hepatitis A;^P

(b) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a que recibió la vacuna contra la hepatitis A;^P

(c) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS es inmune a la infección por el virus de la hepatitis A debido a la administración de inmunoglobulina G (IgG);^P

(d) pasaron más de 30 días calendario desde el último día en que el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS posiblemente estuvo expuesto;^P

(e) pasaron más de 30 días calendario desde el último día en que la persona en el hogar del EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS presentó ictericia;^P

(f) el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS no usa un procedimiento alternativo que le permita estar en contacto a mano descubierta con los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO hasta al menos 30 días después de la posible exposición, como se especifica en los subpárrafos (l)(4)(d) y (e) de esta sección, y el EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS recibe una capacitación adicional acerca de lo siguiente:

- (i) los síntomas de la hepatitis A y cómo prevenir la transmisión de la infección;^P
- (ii) procedimientos adecuados de lavado de manos;^P
- (iii) cómo proteger los ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO de la contaminación que se introduce a través del contacto a mano descubierta.^P

2-3 HIGIENE PERSONAL

Subpartes

2-301	Manos y brazos
2-302	Uñas de los dedos de las manos
2-303	Joyas
2-304	Ropa exterior

Manos y brazos

2-301.11 Condición de limpieza.

LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben mantener limpias las manos y las partes expuestas de los brazos.^P

2-301.12 Procedimiento de limpieza.

(A) Salvo lo especificado en ¶ (D) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, así como las prótesis de manos y brazos por al menos 20 segundos, usando un compuesto de limpieza en un LAVAMANOS equipado según se especifica según § 5-202.12 y en la subparte 6-301.^P

(B) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben seguir el siguiente procedimiento de limpieza para lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, así como las prótesis de manos y brazos:

(1) Enjuagar bajo un chorro de agua limpia y tibia.^P

(2) Aplicar la cantidad del compuesto de limpieza recomendada por el fabricante.^P

(3) Frotar vigorosamente durante al menos 10 a 15 segundos, mientras:

(a) se pone especial atención en retirar la suciedad que se encuentra debajo de las uñas de las manos durante el procedimiento de limpieza;^P y

(b) se restriega la superficie de las manos y los brazos o de las prótesis de manos y brazos, las yemas de los dedos y las áreas que se encuentran entre los dedos.^P

(4) Enjuagar bien bajo un chorro de agua limpia y tibia.^P

(5) Inmediatamente después de seguir el procedimiento de limpieza, seque bien, mediante el uso del método que se especifica según § 6-301.12.^P

(C) Para evitar la posibilidad de volver a contaminarse las manos o las prótesis, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS pueden usar toallas desechables de papel o barreras limpias similares al tocar superficies como las llaves de grifo del LAVAMANOS que se operen manualmente o la manilla de la puerta del baño.

(D) Para lavarse las manos o las prótesis, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS pueden usar una instalación automática para el lavado de manos, si está APROBADO y es capaz de remover los tipos de suciedad que se encuentran en las operaciones de alimentos involucradas.

2-301.13 Procedimientos especiales de lavado de manos.

Reservado.

2-301.14 Cuándo lavarse.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos y las partes expuestas de los brazos, como se especifica en § 2-301.12, inmediatamente antes de realizar alguna preparación de ALIMENTO, como trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS y UTENSILIOS limpios, ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura^P y:

(A) después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean las manos o las partes expuestas de los brazos que están limpias;^P

(B) después de ir al baño;^P

(C) después de cuidar o tocar ANIMALES DE SERVICIO o animales acuáticos, como se especifica en ¶ 2-403.11(B);^P

(D) salvo como se especifica en ¶ 2-401.11(B), después de toser, estornudar, usar un pañuelo de género o pañuelo desechable, consumir tabaco, comer o beber;^P

(E) después de manipular EQUIPOS o UTENSILIOS sucios;^P

(F) durante la preparación de ALIMENTOS, tan seguido como sea necesario para eliminar la suciedad y la contaminación y para evitar la contaminación cruzada al cambiar de tareas;^P

(G) cuando se alterna la manipulación de alimentos CRUDOS y la manipulación de ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO;^P

(H) antes de ponerse guantes para manipular ALIMENTOS;^P y

(I) después de realizar actividades que contaminen las manos.^P

2-301.15 Dónde lavarse.

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben lavarse las manos en un LAVAMANOS o en una instalación automática para el lavado de manos APROBADA, no pueden lavarse las manos en un fregadero que se utilice para la preparación de ALIMENTOS o para el LAVADO DE UTENSILIOS, en un fregadero de servicio o en una instalación de limpieza con bordillo que se utilice para eliminar el agua para trapear y los residuos líquidos similares.^{Pf}

2-301.16 Antisépticos de manos.

(A) Un antiséptico de manos con aplicación tópica, una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos o un jabón antiséptico de manos debe:

(1) cumplir con uno de los siguientes puntos:

(a) ser un medicamento APROBADO que aparezca en la publicación de la FDA “**Productos farmacéuticos aprobados con evaluaciones de equivalencia terapéutica**” como un medicamento APROBADO debido a su seguridad y efectividad;^{Pf} o

(b) contener ingredientes antimicrobianos activos que aparezcan en las monografías de la FDA para medicamentos antisépticos de atención médica de venta sin receta médica como un antiséptico para el lavado de manos,^{Pf} y

(2) cumplir con uno de los siguientes puntos:

(a) tener componentes exentos de los requisitos de estar indicados en los reglamentos federales de los ADITIVOS DE ALIMENTOS como se especifica en 21 CFR 170.39: Umbral de regulación de sustancias usadas en artículos en contacto con alimentos;^{Pf} o

(b) cumplir y estar indicado en:

(i) 21 CFR 178: Aditivos indirectos de alimentos: Adyuvantes, coadyuvantes de elaboración y desinfectantes como lo regula el uso de los ADITIVOS PARA ALIMENTOS en condiciones de uso seguras;^{Pf} o

(ii) 21 CFR 182: Sustancias reconocidas generalmente como seguras, 21 CFR 184: Sustancias alimentarias directas reconocidas generalmente como seguras o 21 CFR 186: Sustancias alimentarias indirectas generalmente reconocidas como seguras para el uso en contacto con alimentos;^{Pf} y

(3) ser aplicado sólo en las manos, que se deben lavar como se especifica según § 2-301.12;^{Pf}

(B) si un antiséptico de manos o una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos, no cumple los criterios que se especifican según el subpárrafo (A)(2) de esta sección, su uso debe:

(1) realizarse antes de un lavado minucioso de manos en agua limpia, antes de que las manos entren en contacto con los ALIMENTOS o antes de usar guantes;^{Pf} o

(2) limitarse a situaciones que no impliquen un contacto directo de las manos descubiertas con los alimentos;^{Pf}

(C) una solución antiséptica de manos que se use para sumergir las manos debe mantenerse limpia y con una dosis equivalente de al menos 100 mg/L de cloro.^{Pf}

Uñas de los dedos de las manos **2-302.11** **Mantenimiento.**

(A) Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben tener las uñas de las manos cortas, limadas y mantenerlas en buen estado, de modo que los bordes y las superficies estén limpias y lisas.^{Pf}

(B) *Salvo en el caso de que se usen guantes en buen estado*, un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS no podrá usar esmalte de uñas o uñas postizas cuando trabaje con ALIMENTOS expuestos.^{Pf}

Joyas **2-303.11** **Prohibición.**

Salvo por *un anillo simple, como un anillo de bodas*, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden usar joyas en sus brazos o manos, incluso las que contengan información médica, mientras preparen ALIMENTOS.

Ropa exterior **2-304.11** **Condición de limpieza.**

Los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben usar ropa exterior limpia para evitar la contaminación de los ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, MANTELERÍA y ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES.

2-4 **PRÁCTICAS DE HIGIENE**

Subpartes

- 2-401** **Prevención de la contaminación de los alimentos**
- 2-402** **Sujetadores para el cabello**
- 2-403** **Animales**

Prevención de la contaminación de los alimentos

2-401.11 **Consumo de alimentos, líquidos o tabaco.**

(A) Salvo lo especificado en ¶ (B) de esta sección, un empleado sólo podrá comer, beber o consumir cualquier forma de tabaco en las áreas designadas, donde no se pueda producir la contaminación de ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpia, o ARTÍCULOS Y SERVICIOS DESECHABLES fuera de su envoltura.

(B) *Un EMPLEADO QUE MANIPULA ALIMENTOS puede beber de un envase para bebidas cerrado si el envase se manipula evitando la contaminación de:*

(1) las MANOS del empleado;

(2) el envase; y

(3) ALIMENTOS expuestos; EQUIPOS, UTENSILIOS, y MANTELERÍA LIMPIOS; ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

2-401.12 Secreciones de los ojos, nariz y boca.

LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS y experimentan de forma persistente estornudos, tos o escurrimiento nasal que produzca secreciones en los ojos, la nariz o la boca no pueden trabajar con ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS o MANTELERÍA limpia ni con ARTÍCULOS o SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

Sujetadores para el cabello

2-402.11 Efectividad.

(A) Salvo lo indicado en ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS deben usar sujetadores para el cabello y ropa que cubra el vello del cuerpo, diseñada para que, al utilizarla, se evite de forma efectiva el contacto de los vellos con los ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios; ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.

(B) *Esta sección no se aplica a los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS como el personal del mesón, que sólo sirvan bebidas y ALIMENTOS envasados o envueltos, anfitrionas y meseros, si presentan un riesgo mínimo de contaminar los ALIMENTOS expuestos, EQUIPOS, UTENSILIOS y MANTELERÍA limpios o ARTÍCULOS y SERVICIOS DESECHABLES FUERA DE SU ENVOLTURA.*

Animales

2-403.11 Prohibición de contacto.

(A) Salvo como se especifica en ¶ (B) de esta sección, los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS no pueden cuidar o tocar animales que puedan estar presentes, como perros, ANIMALES DE SERVICIO o mascotas, según se especifica en los subpárrafos 6-501.115(B)(2)-(5).^{Pf}

(B) Si los EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS se lavan las manos como se especifica según § 2-301.12 y ¶ 2-301.14(C) pueden tocar o cuidar a sus ANIMALES DE SERVICIO, PECES en acuarios, MOLUSCOS o CRUSTÁCEOS en tanques de exhibición.